

Rolada z czekoladowym kremem



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	300 ml
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier drobny	0,5 szkl
mąka	0,5 szkl
jajko	3 szt
cukier waniliowy	1 szt
krem czekoladowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy białka na sztywno, następnie dodajemy cukier i cukier waniliowy, potem żółtka, na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Z mąką mieszamy już na wolnych obrotach i bardzo krótko.

Ciasto wylewamy na dużą blachę wyłożoną papierem

Pieczemy 15 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni C.

Po upieczeniu zdejmujemy z blachy i razem z papierem na gorąco lekko zwijamy ciasto, nie za ściśło żeby nie połamać. Ale bez obaw to ciasto dobrze się zwija, bo biszkopt jest miękki.

Zwinięty zawijamy w ściereczkę i pozostawiamy do ostygnięcia.

W tym czasie przygotowujemy krem, ja proponuję gotowy czekoladowy krem do tortów Oetkera.

Krem sporządzamy według przepisu na opakowaniu. Do schłodzonego mleka (może być nawet 0,5% wtedy krem jest naprawdę lekki) wysypujemy proszek i miksujemy około 3 minut, do uzyskania sztywnej masy.

Ciasto rozwijamy delikatnie, nakładamy równomiernie cały krem, potem zwijamy, ale już bez papieru, oczywiście. Zwijamy niezbyt ściśło, tak na wycucie,

Roladę zawijamy w ten sam papier i wkładamy do lodówki, po 10 minutach jest gotowa do jedzenia. Ci którzy nie liczą kalorii mogą polać roladę czekoladą, choć i bez niej jest wyjątkowo smaczna.